

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح

لعله من الصعب توثيقاً ومنهجاً أن يلمّ باحثٌ بقصة الطّهي (أو الطبخ)، في مسيرة الحضارة الإسلامية، فالمساحة شاسعة، وعدد الناس غير متناهٍ، وأذواقهم لا تحصر، وطبائع الأرض غير متناسقة، وعطاؤها غير مأمون أو غير منتظم، والخصب والإمحال غريمان متقابلان في مصادمة لا تنتهي، وجُهد الإنسان في تنمية حياته يَخضع لقوانين طبيعية واجتماعية، قد تجعل منه العاملَ الكادح المندفع، أو الطاقةَ الخاملة الموات. ويتكرر هذا المشهد مع حركة الزمن المتتابة، وفي أثنائه تُفزع حروبُه السّلمَ الوادع، ولا تتيح هزائمه أن يوجد معنى للاستقرار، وهكذا على قاعدة العود الأبدي. وفي الحالتين المتضادتين: الضيق والرخاء، يبحث الإنسان عن قوته ليستمر نوعه، ويتحول به من البسيط إلى المركّب، بحسب ما تسعفه ظروفه.

إنّ هذا الحديث الموجز، لا يضع صورةً مقرّبةً لموضوع الطهي والغذاء والمائدة في العالم الإسلامي، فهذا عملٌ غير هين، أو يكاد يستحيل على جهد فرد كما أسلفت؛ وإنما أحاول به أن أضع إطاراً أولياً لمشروع بحث، يشير إلى أهمية الاستناد إلى تناول كل المعطيات البعيدة والقريبة المتصلة بثقافة الطعام وتوفير مواده، ومعرفة خواصه، ودراسة مصادره، وفلسفة تأليفه، وجمع النصوص التي قصّت قصته وسجلت طرائفه وأخباره، ووصفت إعداده ومكونات أطباقه، وتقديمها طعاماً طيباً على الموائد الحافلة.

وهذا الإطار يصنع منهجاً صعباً ليس من اليسير متابعته، خاصة والطعام هو سجل حياة الإنسان منذ بدء الخليقة، لم تتوقف أشكاله وأنماطه وعجائبه؛ ولكن هذا لا يمنع من إثارة هذه الإشارة في هذا الموضوع، والحضارة العربية الإسلامية حافظت على وثائق هذا الجانب التي سنشير إليها إماماً؛ وعند بقية الشعوب الإسلامية الأخرى وخاصة الفُرس والترك والأردو موادٌ مهمّة في لغاتهم بحاجة إلى دراسة وربط.

وأبدأ هذا القصد بإيجاز عن أن فن الطهي أو الطبخ ليس مادةً (أنثروبولوجية) لها أهميتها في تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشها وتطور أساليب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل اجتماعي

وحضاري يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها، فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها المجزأة في وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق، بل يمتد البحث إلى دوائر أوسع وأبعد، يمتد إلى:

❖ الفلاحة أو الزراعة باعتبارها مصدر الغذاء الذي توفره الأرض، وإلى مراكزها ومواردها، وتنظيم ربّها، وضبط فصولها، واختلاف قوانينها باختلاف الأقاليم. ولقد أبقّت لنا الأيام على مصادر علمية غاية في الدقة والجودة، وهي أداة الصلّة باستثمار الأرض، بما حفظته من تجارب الأقدمين في التعامل مع الماء ومعرفة إنباطه واستخراجه من الأعماق البعيدة، وإصلاح طعمه، ومعرفة منافعه وطبائعه بحسب مواضعه، وعن خصائص مياه الأنهار الكبرى وما يُقام عليها من زراعات.

ثم تفصل هذه المصادر القول في زراعة سائر الأشجار المثمرة وأوقات غراستها وتقليمها وتلقيحها، وفهم أثر الرياح والحرارة والبرودة، وإصلاح الآفات الناشئة عن تلك التغيرات، بالتسميد، وقلب سطح الأرض للتهوية، وتحدث تلك المصادر بإيضاح عما يُعرف بالزراعات الكبرى من أنواع القمح والشعير، وعن صفة الحصاد وإعداد البيادر، وعن الخبز المتخذ منهما وفوائده. وتحدث عن أشباه الحنطة والشعير التي تقوم مقامهما، كالأرز والذره والدخن، ثم بقية البقول التي تجفف، كالعدس والحمص والجلبان واللوبيا. وتأتي هذه الكتب على

أصناف البقول التي تزرع للطعام مبيّنة لمواقيتها وما تحتاجه من عناية، ومفصلةً لخواصها الغذائية. وتتحدث عن الشجر المثمر بالفاكهة التي تؤكل رطبةً ويابسة، وعن الأشجار التي لا تثمر شيئاً وإنما يصلح خشبها لأشياء تصنع منها، وللحطب في الوقود والسقوف، وغير ذلك.

وخير من يمثل هذه المنازع المتقدمة من علماء الفلاحة، وأكثرهم تفصيلاً: أبو بكر أحمد بن علي بن وحشية^(١) (القرن ١٠/٤) الذي تنسب إليه ترجمة الفلاحة النبطية، الذي جمع تجارب النبط ومن تقدمهم، مع جودة التحليل والفهم ودقة تسجيل التجربة، وتدارك ما يطرأ عليها من علل. وقد جاءت فصول الفلاحة النبطية غاية في البيان والوضوح، ولا شك أن هذا الكتاب الكبير النفيس لم يكن دليلاً متاحاً في كل رقع العالم الإسلامي، كما تدلّ عليه عدد نسخه الخطية المحدودة، وإنما كانت تجاربه ومحتوياته قد أفادت وانتشرت بواسطة أعمال إقليمية أفادت منه، إضافة لما تجمع فيها من ملاحظات وخبرات تخص كل قطر. فبقي كتاب الفلاحة لأبي زكريا يحيى بن محمد بن العوام^(٢) الإشبيلي (القرن ٦هـ/١٢م)، وهو مادة

(١) ابن وحشية، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني (القرن ٤ هـ/١٠م): الفلاحة النبطية - تحقيق توفيق فهد، ٢ أجزاء، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق ١٩٩٣.

(٢) كتاب الفلاحة، مخطوط المتحف البريطاني رقم P.s. 2005/ADD.10.461، وطبع الكتاب بعناية Don J.A. Banqueri في جزأين بمديرية سنة ١٨٠٢م وترجمه إلى الفرنسية Clement Mullet وطبع في باريس سنة ١٨٦٥.

موسوعية مركزة على الأندلس وغرب العالم الإسلامي، ومثله فلاحه ابن بصال^(٣) التي ارتكزت على التجربة الشخصية لزراعة مختلف الفُروس، وملاحظة ما يطرأ عليها، وكان ابن بصال هذا كما نعته أصحاب الصنعة^(٤) «عارفاً بالفلاحة علماً وعملاً، مُجرباً خبيراً بالزراعة، بارعاً فيها». ونذكر منها أيضاً كتاب المُقنع في الفلاحة^(٥) لأحمد بن حجاج الإشبيلي، الذي يُشير عمله إلى قدرة فائقة على استيعاب أعمال من تقدمه، وحسن ترجيح بما يضمن الإنتاج الجيد الذي بناه على معرفة الأرض، وعلى ما تُنتجُه، خاصة أرض الأندلس، مما تعارف عليه الناس.

ولا شك أن هذه الثقافة الفلاحية المدونة كان محتواها ينتقل بالسَّماع والرواية بين العاملين في الأرض، وبين طالبي الاستفتاء فيما يعرض لهم من آفات، وكان لهذا أثره في توفير مواد أساس الغذاء في بلدانهم؛ ممّا جعلنا نجد إلى جانب هذا مصنفات الطَّبِخ الحافلة بالمواد الزراعية نفسها، وبتوظيفها في

(٣) ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم الطليطلي (القرن ٥ هـ / ١١ م): كتاب الفلاحة - نشره خوسي ماريه مياس ببيكروسا ومحمد عزيمان، معهد مولاي الحسن، تطوان ١٩٥٥.

(٤) شهادة معاصر له، جاءت في كتاب «عمدة الطبيب في معرفة النبات لكل لبيب، المجهول المؤلف، وقد درسه آسين بلاثيوس Asin Palacios (مقدمة كتاب الفلاحة لابن بصال ١٢) ونشر مقتطفات منه محمد العربي الخطابي في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ٢٩-٧٧.

(٥) المقنع في الفلاحة، لأحمد بن محمد بن حجاج الإشبيلي - تحقيق جاسر أبو صفية، وصلاح جرار، بإشراف عبد العزيز الدوري - مجمع اللغة العربية الأردني ١٤٠٢-١٩٨٢.

إعداد الأطباق. فهذا بابٌ يمكن التوسّع فيه لمعرفة أصول الغذاء أو أصول المائدة.

ويمتدّ البحث إلى:

❖ التجارة المنظّمة التي تأتي بالتوابل والأبزار النادرة من شرق آسيا، في مسالك بحريّة وبريّة معلومة، وتجاوب هذه التجارة في سبيلها صعوبات ومخاطر، حتى تيسّر للناس وتمتلاً بها الأسواق. فبعد أن استقرت في أذواق الناس علاقة الغذاء بما يطيبه من التوابل، أصبح لها حضور مؤكّد فيما يعدّ من أطعمة، وتسابقت الأسواق لتوفيرها للاستهلاك. إن مناطق إنبات تلك التوابل ليست كلها مستجيبة لتوفير حاجات السوق ومطالب الأذواق، وكتب الفلاحة، على كثرتها وتغطيتها لأغلب رقاع العالم الإسلامي، لا توفر إلا التوابل المعتادة: من كمّون، وكرويا، وكزبرة، وغيرها؛ وتبقى أبازير مهمّة لا تنبت إلا في بلدان شرق آسيا: كالهند وما وراءها.

وتتوافر الإشارات المتفاوتة في البيان، تشرح هذه التجارة التي اتخذت لها جسراً ثابتاً يمرّ من الهند إلى ميناء سيراف والأبلّة وعُمان وعدن، وتنقله السفن اليمانيّة والعُمانيّة إلى ميناء عيذاب في البحر الأحمر، حتى يجد طريقه، عبّر الصحراء الشرقية لمصر، إلى مدينة قوص وإسنا ليصعد منها عبر النيل إلى القاهرة والإسكندرية، وينتشر فيما وراءهما.

ولعل ممّا يُعبّر عن كلّ هذا نصّ الرحالة ابن جبّير^(٦) وهو يصف مدينة قوص المزدحمة بالصادر والوارد من الحجّاج والتجار اليمانيين والهنود وتجار أرض الحبشة والحجّاج المغاربة والمصريين والإسكندريين، إذ منها يُفوزون بصحراء عيذاب، واليها انقلاّبهم في صدرهم من الحج، يقول: «ورمنا في هذه الطريق إحصاء القوافل الواردة والصادرة فما تمكّن لنا، ولا سيما القوافل العيذاوية المحمّلة لسلع الهند، الواصلة إلى اليمن ثم من اليمن إلى عيذاب، وأكثر ما شاهدنا من ذلك أحمال الفلفل، فلقد خيل إلينا لكثرتة أنّه يُوازي التراب قيمة. ومن عجيب ما شاهدناه بهذه الصحراء أنّك تلتقي بقارعة الطريق أحمال الفلفل والقرفة وسائرهما من السلع مطروحة لا حارس لها، تُترك بهذا السبيل إمّا لإعياء الإبل الحاملة لها، أو غير ذلك من الأعذار، وتبقى بموضعها إلى أن ينقلها صاحبها مصونة من الآفات على كثرة المارة عليها من أطوار الناس». وكانت قوص كما يصفها الرحالة التّجيبّي^(٧) «مجتمع التجار الواصلين من اليمن، والهند، والحبشة، المدعوين بالأكارم، ويوجد فيها من بضائع الهند ما لا يكاد يوجد في غيرها من المدن العظام».

وقد كتب كثير من الباحثين عمّا سُمّي «تجارة الكارم»^(٨) وأفاضوا في فهم الدلالة اللغوية (الفيلولوجية) للكلمة، والصحيح

(٦) ابن جبّير محمد بن أحمد الكتاني الأندلسي: الرحلة ٤٢ - دار صادر، بيروت (د.ت).

(٧) التّجيبّي: مستفاد الرحلة والاعترا ب ٧٢ - الدار العربية للكتاب، ليبيا - تونس ١٩٧٥.

(٨) صبحي لبيب: التجارة الكارمية وتجارة مصر في العصور الوسطى، المجلة التاريخية المصرية - المجلد ٢/٤ مايو ١٩٥٢.

أنها صيغة مرخمة لكلمة « الأكارم » الذين ارتبطوا بهذه التجارة الواسعة، ونُعتوا هذا النعت التكريمي.

ويمتدّ البحث إلى:

❖ أدوات المائدة وصناعاتها من صنوف الخشب والمعادن والخزف؛ والمتاحف العالمية تحفل بالنماذج الإسلامية للأطباق والصحاف والصواني والصحون والقدر، وكلها تحفظ علامة تميّز في فنّها بما يغطّي المعدن من زخارف توريق، وزخارف بشرية محورة، وزخارف هندسية، تُعدّ من روائع فنون تلك الحقب من تاريخنا الحضاري. وإذا كانت المعادن على محدوديتها وبما يطرأ عليها من تحويل لوظائفها ممّا يؤدي إلى إتلافها، ويجعل الباقي منها قليل العدد، فإنّ الخزف هو الفن العظيم الذي يعدّ منذ عصور ما قبل التاريخ معيار التعبير عن ثقافة المجتمعات، ويعتبر في العصور التاريخية الإسلامية مجلّى للخبرات الفنية العالية، وخاصة ما يتصل بالكيماويات بمعناها التجريبي والعلمي. فقد حقق الصنّاع المسلمون فيه فنّ مزج الألوان المختلفة، وحذقوا التّبطّين والتّزجيج وكلّ ضروب الطّلاء، التي تحفظ الطينة المجلّولة من التّرشّيح والتّرسّيب، وتجعل من هذه الصناعة تحفّاً بديعة فنيّة، تعبّر عن ثقافة شعبية عالية.

إن مدارس الفن الإسلامي تركت تراثاً ضخماً من الخزف المتنوع في أشكاله ووظائفه المقترنة بالأطعمة، وبالزخارف

الكتابية والنباتية والحيوانية والبشرية التي تُغَطِّيهِ، ولمختلف الألوان الفاقعة، والغامقة، والمتألقة؛ وقد أشرتُ إلى بعض أسرار تراكيب هذه الألوان من خلال مخطوط نادر^(٩) عرّفت به أخيراً؛ وكلّها تصبّ في جُهد الخزّافين خاصة، وما يعدّونه لصناعة أطباق الطعام.

وقد كانت الوصية للطّباخين أن يطبخوا في القدر البرام المكية^(١٠) فإنّها أجود ما يُجود فيه الطّعام، وحدّدوا ما يحتاج إليه في المطبخ من آلة الطبخ، وهي القدر الكبار، والأوساط، والصغار، وأعطيتها. وكانت الحسبة^(١١) على هذه الصناعة شديدة؛ حتى لا يُستخدم في الطلاء موادّ وأدهان تُضرّ بالصحة، وحرصت النخبة من المترفين والأمراء على اقتناء الأواني الصينية التي تتميز بصلابة طينتها وتلاحمها لطول التخمر، وبقوّة طلائها وأحجامها الكبيرة، ويتفاخرون بها، وينقلها التّجار من مواطنها البعيدة إلى البلاد العربية خاصّة، ويحاول الصناع أن يقلدوها في رقتها وألوانها ورسوماتها المحفورة؛ وشاع

(٩) محمد بن ميمون المراكشي: كتاب الأزهار في عمل الأخبار ٥٣، تقديم إبراهيم شبوح، مجلة تاريخ العلوم العربية والإسلامية، فرانكفورت: ١٤٢٢هـ / ٢٠٠١م.

Zeitschrift für Geschichte der Arabischen - Islamischen Wissenschaften

Sonderdruck Band 14, 2001

Institut für Geschichte der Arabisch - Islamischen

Wissenschaften an der Johann Wolfgang Goethe - Universität

Frankfurt am Main

(١٠) ابن سيار الوراق: كتاب الطبخ ٩، « وقد يجب على الطباخ استجادة القدر البرام المكية، وأجودها ما اتسع منها، وقلّ علو جوانبه، وسلم من الكسر والصدوع، ولم تكن فيه خشونة ».

(١١) انظر ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة - الحسبة على الفاخراني والفضائري ٢٢٦ - ٢٢٧، الحسبة على قدور الخزف والكيّزان ٢٢٥.

تدليس^(١٢) هذه الأواني في حقب معروفة، نتيجة إقبال الناس عليها.

إن الخزف موضوعٌ متعدد الجوانب الثرية، وعلاقته بالمائدة لا تقتضي.

ويمتدّ البحث أيضاً إلى:

❖ معرفة قُوى وخصائص مفردات النبات والتوابل والأبزار المستعملة، من حيث الطب والغذاء ومعرفة القوى. وما هو شأن تلك المفردات إذا اتحدت في تـأليف غذائي واحد، وما هي قيمتها الغذائية على مستويي التطابق والتنافر؛ وكان العرب يحفظون قول جالينوس: « إن العلم بقوى الأغذية قريب من أن يكون أنفع علوم الطب كلها ». وقوى الأغذية باب نشأ مبكراً بتأثير التراث اليوناني، وترجمات كتب النبات منذ كتاب الحشائش (لـسقوريدس) الذي توسّع فيه المسلمون أيّما توسّع، وحقّقوا مصطلحه^(١٣). ونشير إلى المقالة السابعة منه في الاحتراز من الوقوع في تناول الضار، وعلاج الضار إذا وقع. ولقد أصبح هذا اللون من المعرفة ثقافة منتشرة لدى العامة بالسماع

(١٢) في سنة ١٩٨٢ انتبّهت إلى آثار مصنع كبير متسع لتقليد الخزف الصيني، يبعد ٢٠ كم عن مدينة عدن، في موقع اسمه كود المسيلة، والتقطت من سطح أرضه حيث الأفران الدارسة المنتشرة نماذج لقطع هذا الخزف مما فسد في الأفران ابن أبي أصيبعة: عيون الأنبياء في طبقات الأطباء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ٢: ٤٦.
(١٣) انظر ذلك مفصلاً في ترجمة سليمان بن حسان بن جلجل، ابن أبي أصيبعة: عيون الأنبياء في طبقات الأطباء ٢: ٤٦.

والتَّجْرِية، ولدى الخاصة بالإقبال على القراءة والدرس، وليس أدلّ على ثقافة قوى الأغذية هذه من خبر المأمون^(١٤) الذي اختار عشرة من العلماء لمجالسته، فوضعت أصناف الأطباق على مائدته، فكُلّما وضع لون نظر المأمون إليه فقال: هذا يصلح لكذا، وهذا نافعٌ لكذا، فمن كان صاحب بلغم ورطوبة فليتنجّب هذا، ومن كان صاحب صفراء فليأكل من هذا، ومن أحب الزيادة في لحمه فليأكل من هذا، ومن كان قصده الغذاء فليقتصر على هذا، فما زالت تلك حاله في كل لون يقدم حتى رفعت المائدة.

والتصانيف كثيرة وافية في هذا المجال، نذكر من بين أقدمها وأكبرها كتاب الأغذية لإسحاق^(١٥) بن سليمان الإسرائيلي القيرواني، الذي يعدّ من الجسور الأولى بين الطب العربي وطب الأمم القديمة. وكتاب الأغذية لأبي مروان عبد الملك ابن زُهر^(١٦)، الذي كتبه للخليفة الموحّدي عبد المؤمن بن عليّ، وصدّره بمقدمة عن علاقة الغذاء بالفصول الأربعة، وما يصلح لكل فصل، واستعرض فيه كل أصناف اللحوم من طيور وحيوانات وأسماك وبيّن منافعها. ومحمد بن زكرياء الرازي^(١٧) في رسالته

(١٤) الرفاعي، محمد فريد: عصر المأمون.

(١٥) إسحاق بن سليمان الإسرائيلي: كتاب الأغذية، نشره مصوراً معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية، ٤ أجزاء، ١٤٠٦هـ / ١٩٨٦م، فرانكفورت، ألمانيا.

(١٦) نشره محمد العربي الخطابي في كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي (مدخل ونصوص) ٨١، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٠، وحقّقته وترجمته أكسبرسيون غارثيا Expiracion Garcia Sanchez في سلسلة المصادر الأندلسية رقم ٤، نشره المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد ١٩٩٢.

(١٧) المطبعة الخيرية، القاهرة ١٣٠٥هـ.

عن منافع الأغذية ودفع مضارها، وفيه ردٌ وتقويم لعمل (جالينوس) واجتهاد واضح. وتحدث عن الأغذية أبو الوليد بن رشد^(١٨) في كتاب الكليات، ومحمد ابن إبراهيم الرندي^(١٩)، ومحمد بن خلصون^(٢٠).

والحقيقة أن نظرية القوى الكامنة في الأغذية هاجس مسيطر على الطبقة المترفّة، فتمثّلته في تصوّر نتائج كلّ مأكولاتها، وكان ذلك جزءاً من الثقافة الطبية المبسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتماعية داخل المدن الكبيرة خاصة؛ وإلى جانب الأمراض المحدّدة وما يُجتنّب أكله بسببها، هناك مطالبٌ تتطلّب مأكلاً مذكورةً فصلّ الحديث فيها كبار الأطباء، لعلّ من أكثرها رواجاً وسريّة - الأغذية المتصلة بالقوى الجنسية، وقد ظلت هذه المادة تتكرر منذ القديم فيما يُكتب، حتى وصلت إلى المتأخرين بأشكال دخلتها بعض الخرافة، ولم يعد الموضوع ظاهرةً (فسيولوجية) بحثة كما كان عند الأوائل، مثل: محمد بن زكرياء الرازي في رسالته المشهورة في الباه التي نقلها الشّيْزري في جمهرة الإسلام^(٢١)، بل اقترن بالطّالاسم والمكتوبات السحرية، وبقي الغذاء أساساً فيه.

(١٨) ابن رشد: الكليات في الطب ٣٩٥ القول في أشخاص الأغذية، نشره محمد

عابد الجابري، مركز دراسات الوحدة العربية - بيروت ١٩٩٩.

(١٩) نشره محمد العربي الخطابي: المرجع المتقدم ١٨٣ - ٢٠٩.

(٢٠) ابن خلصون، محمد بن يوسف الأندلسي: كتاب الأغذية، حققته سوزان

جيفاندي Suzanne Gégandet، نشره المعهد الفرنسي، دمشق ١٩٩٦.

(٢١) نشرها معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية ٢٥٤. ومن الرسالة أصل

مخطوط في مكتبة ليدن OR 585.

وَيَمْتَدُّ الْبَحْثُ أَيْضًا إِلَى:

❖ فَهَمُّ قُوَى التَّذَوُّقِ وَالشَّمِّ الَّتِي تَحَقِّقُ الِاسْتِحْسَانَ
وَالِاسْتِسَاغَةَ وَطَيِّبَ الطَّعَامِ، وَذَلِكَ مِنْ خِلَالِ عَرْضِ مُوجِزِ لَتَفْهَمِ
فَلَاسِفَةِ وَأَطْبَاءِ تِلْكَ الْعُصُورِ، كَمَا قَدَّمُوهَا فِي أَعْمَالِهِمُ الْكَبِيرَةِ.
وَأَلَا حَظَّ أَنْ أَكْثَرَ الَّذِينَ تَضَمَّنَتْهُمْ قَائِمَةُ ابْنِ النَّدِيمِ^(٢٢) مِمَّنْ كَتَبُوا
فِي الطَّبِيعِ، أَلَّفُوا كِتَابًا مُوَازِيَةً فِي الْعَطْرِ وَالطَّيِّبِ. أَوْ - كَمَا
يَقُولُونَ - فِي الْمَأْكُولِ وَالْمَشْمُومِ. وَهَذِهِ الْمُلَاحَظَةُ تَدْعُو إِلَى فَهْمِ
أَصْلِ مُهِمٍّ فِي إِعْدَادِ الْأَطْعَمَةِ، هُوَ طَيِّبُهَا، الَّذِي يَتَحَقَّقُ بِحَسَنِ
التَّأْلِيفِ، وَتَرْكِيبِ الْعُنَاصِرِ وَالْمُفْرَدَاتِ، وَإِصْلَاحِهَا بِالتَّوَابِلِ، مِمَّا
يَتَأْتَى مَعَهُ التَّذَوُّقُ الْمُسْتَسَاغُ الْجَاذِبُ، وَالشَّمُّ الْمُسْتَأْمَنُ الْمُسْتَطِيبُ.

وَمَوْضُوعُ حَاسَّتَيْ الشَّمِّ وَالتَّذَوُّقِ مِمَّا عَنِيَ بِهِ كِبَارُ الْأَطْبَاءِ
الْمُسْلِمِينَ، وَخَصَّوهُمَا مَعَ بَقِيَةِ الْحَوَاسِّ بِبَحْثِ أَفْرَدِهَا، بَعْدَ
ذِكْرِهَا ضَمْنِ التَّشْرِيحِ لِسَائِرِ أَعْضَاءِ الْجِسْمِ؛ وَبَحْثِهَا عَلَى أَنَّهَا
مِنْ الْقُوَى الْمُتَّصِلَةِ بِالدِّمَاغِ؛ فَهَذَا أَبُو الْوَلِيدِ ابْنُ رِشْدٍ^(٢٣)
الْفِيلَسُوفُ يَقُولُ: «أَمَّا الْحَوَاسُّ الْأَرْبَعُ الَّتِي هِيَ السَّمْعُ وَالْبَصَرُ
وَالشَّمُّ وَالتَّذَوُّقُ، فَبَيِّنُ أَنَّ الدِّمَاغَ إِنَّمَا جَعَلَ لِمَكَانِهَا (أَيَّ مَنْ أَجْلَهَا)،
وَأَنَّهَا مَوْجُودَةٌ فِيهِ... وَلِكُلِّ وَاحِدٍ مِنْهَا آلَةٌ خَاصَّةٌ... وَأَمَّا آلَةُ
اللَّمْسِ الْخَاصَّةُ فِيهَا شَكُوكٌ كَثِيرَةٌ» وَيَقُولُ:^(٢٤) «وَاللِّسَانُ أُعِدَّ
نَحْوَ فَعْلِ التَّذَوُّقِ... وَفِي أَصْلِ اللِّسَانِ فَوْهَتَانِ تَفْضِيَانِ إِلَى لَحْمِ

(٢٢) ابْنُ النَّدِيمِ: الْفَهْرَسْتُ ٤٩٣.

(٢٣) ابْنُ رِشْدٍ: الْمَصْدَرُ نَفْسَهُ ١٩١.

(٢٤) ابْنُ رِشْدٍ: الْمَصْدَرُ السَّابِقُ ١٩٤.

غددي يقال له: مؤلّد اللعاب، ومنفعته أنه يغسل الأشياء المتذوّقة؛ حتى يظهر طعمها في الفم».

ونجد من بين كلّ كتب الطبخ التراثيّة التي وصلتنا - وسنعرض لها - كتاباً واحداً منها انفرد بالإشارة الذكيّة إلى العادات المتباينة المتضادّة في أذواق الأكل واستحسانها في أماكنها، ومؤلف هذا الكتاب مجهول، كتبه في الأندلس أيام الموحّدين، يقرّر فيه: ^(٢٥) « أن كثيراً يشتهون ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم؛ فأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسّماق ويلتذّونه، ويكرهه غيرهم... والمّلّة يُحبّها أهل البادية إذ كانت طعامهم، ويكرهها أهل المّدن والحاضرة؛ وخلق كثير يأكلون ويتأدّمون بالسمن، ولا يقدر غيرهم على شمه، فضلاً عن أكله. فليس من الواجب إذا ذمّ إنسان لوناً من الألوان وطعماً من الطعوم، أحبّ أن يذمه جميع الناس؛ فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة ». لذلك أجمع أهل الاتقان من مهرة الطّهارة « أن معرفة تصريف التوابل في ألوان الطبخ أصل عظيم، وهي أساسُ الطبخ وعليه ينبنى »، ^(٢٦) فالكزبرة اليابسة - مثلاً - تدخل في جميع الألوان، وخاصيّتها: أنها توقف الطعام في المعدة حتى يتم هضمه. والكمون يحلّل الرياح، وهذه البيانات تشترك في تحديد عرضها كتبُ الطبخ، إلى جانب ما خصتها بها كتب الأدوية المفردة، ومجاميع الطب:

(٢٥) الطبخ في المغرب والأندلس ٧٧.

(٢٦) المصدر نفسه ٧٩.

كقانون ابن سينا وغيره؛ ولا يقف أمر التوابل عند الجدوى الطبية، بل يبرز كل البروز في الرائحة التي تُشيعها وتريح بها النفس، سواء كانت منفردة بعنصر واحد أم بمجموعة أخلاط مركبة، وهذا هو الذي يحقق معنى الطعام الطيب أي: العَطِر، ويبدأ الإحساس به بالشَّم ثم باللسان.

وآخر ما نقتصر عليه من الإشارة إلى ما يمكن أن يمتد إليه البحث من عناصر هذا المنهج أو الإطار الصعب، هو:

❖ النصوص، والنصوص الأساسية التي كتبت عبر مراحل التاريخ الإسلامي عن الأكل وأدبه، وما يتصل به من طرائف الأخبار، وما سجله الشعراء، وعن كتب صفاته وصنعتة؛ ولمحاولة الإحاطة، أقسم الحديث عن هذا الجانب إلى ثلاثة مستويات: - المستوى الأول: وتمثله النصوص الأدبية القديمة الجامعة، منذ الشَّنْفَرى الذي يقول: ^(٢٧)

أديم مطال الجوع حتى أميته

وأضرب عنه الذكر صفحاً فأذهلُ

وأكثر أخبارها مرتبطة بالعرب ولطائفهم وأخبارهم في المأكَل والمشرب؛ ثم بأدب المسلمين عامة في النظافة، والمؤاكلة، والضيافة، وبنوادر الشعراء، وأخبار المحرومين، وأخبار المترفين وولائمهم وإعذاراتهم، وتكثر من طرائف الشَّبَع والتَّخمة، ^(٢٧) الزمخشري: أعجب العجب في شرح لامية العرب ٧٥، تحقيق محمد حور، دمشق ١٩٨٧.

والبخلاء ونوادرهم. ونجد كل هذا مبعوثاً ومجمعاً في مدونات الأدب الكبرى، مثل: عيون الأخبار لابن قتيبة، والعقد لابن عبد ربه، وربيع الأبرار للزمخشري.

وتتناثر في كتب التراجم نصوص عن أطعمة بعض العلماء من الطبقة الوسطى، والزهاد الذين يتحكمون في شهوة البطن بأساليبهم المتغايرة، وبصبرهم على ذلك، وتقرأ في السياقات العرضية وغير العرضية للنصوص، ما تحفل به أسواق العواصم والمدن من مطاعم تستجيب لحاجات الطبقة الوسطى في الغذاء، ومن أطرف ما يمثلها نصٌ بديع الزمان الهمذاني، وهو يسرد في المقامة البغدادية^(٢٨) واصفاً متطلبات غذاء دَسِمٍ يقدمه مطعم شِوَاءٍ في أحد مسالك بغداد؛ ويقدم صورة حياة طريفة لبطل مقاماته عيسى بن هشام، وهو يحتال على أبي عُبَيْدٍ أو أبي زَيْدٍ، البدوي الساذج، ويقنعه بمعرفته القديمة، ويؤكد لها بدعوته للغداء، قال: « فأتينا شِوَاءً يتقاطر شِوَاؤه عرقاً، وتتسائل جوداباته مرقاً، فقلت: أفرز لأبي زيد من هذا الشِوَاء، ثم زن له من تلك الحَلْواء، واختر له من تلك الأطباق، وانضد عليها أوراق الرُقاق، ورش عليه شيئاً من ماء السماق، فـانحنى الشِوَاء بساطوره، على زُبْدَةٍ تَنُورُه، فجعلها كالْكُحْل سحْقاً، وكالطَّحْن دَقّاً، ثم جلس وجلست حتى استوفينا، وقلت لصاحب الحَلْوَى: زِنْ لأبي زَيْدٍ من اللُّوزنيج رَطْلين، فهو أجرى في الحلق، وأمضى »^(٢٨) بديع الزمان الهمذاني: شرح المقامات ٧، شرحها محيي الدين عبد الحميد، القاهرة.

في العروق، وليكن ليليَّ العمر، يوميَّ النشْر، رقيق القشْر، كثيف الحشو، لؤلؤي الدهن، كوكبي اللون، يذوب كالصمغ؛ قبل المَضغ،^(٢٩) فوزنه ثم قعد وقعدت، وجرد وجردت، حتى استوفيناه. ثم قلت ما أحوجنا إلى ماء يُشعّشع بالتَّلج، ليقمع هذه الضارة، ويفثأ هذه اللقم الحارة».

إن النصوص الأدبية التي تتخللها أخبار الأطعمة لا تقدم وصفات تفصيلية عن مكونات الغذاء وطريقة طهيهِ كما نرى ذلك في كتب الطبخ، ولكنها تتّجه للوصف الخارجي للأطباق، وتصفها وصفاً فنياً بحسب براعة الكاتب، وتتخيل طعمها وطيب رائحتها وتُشَبِّهها خير تشبيه. فكتب الرسالة البغدادية يشبه الرغيف الذي رشت عليه الحبة السوداء (الشونيز) بالبدر منقطاً بالنجوم، واللّقة منه تُبلغ القلب منى شهوته، والجن الذي تدمع عين آكله من حرافته كأنه فارق أحبابه، والجوز الذي طعمه أحلى وألذ من العافية في البدن، والملح الداراني الأبيض كأنه الفضّة المسبوكة - والمائدة كأنها عروس مجلية.

وفي هذه الرسالة البغدادية^(٣٠) وصف لمائدة حافلة بالماكل الشهية تصفها بالتتابع النوعي وحسن العرض، والإثارة، وهي تصنع تصوراً متكاملاً لما يحفل به الخوان في المناسبات الكبرى،

(٢٩) هذا التعبير نفسه وبعض التعابير الأخرى استعملها كاتب الرسالة البغدادية، قارن الرسالة البغدادية ١٥٩، ١٦٣ تحقيق عبود الشالجي - منشورات الجمل - بيروت. وهذا مدخل لإعادة النظر في مؤلف تلك الرسالة، بعد أن عزاها الشالجي لأبي حيان التوحيدي؛ فهل تكون من عمل بديع الزمان ١٩
(٣٠) الرسالة البغدادية، تحقيق عبود الشالجي ١٥١ - بيروت.

حيث تحشد فيه كل الإمكانيات لإظهار الكرم والتنوع والتفنن في
المأكّل والمشرب والحفاوة بالضيوف الذين سيظلّون يذكرون
لصاحب الوليمة صنيعة الكبير؛ يقول مبتدئاً بوصف الخوان وما
عليه:

«خِوانٌ ذو قِوائِمٍ نُحِتَت من خَشَبِ الخَلْجِ الخُرَاسانيّ،
يشتغل الإنسان بالنظر إليه عن الأكل. فوقه رُغْفان عليها الحبة
السوداء.»

صحاف صينية «سكاريج» ملونة فيها:

- الجبن الدّينوريّ الحريّف الذي يفتق الشهوة.

- زيتون دقوقي مدّخن مخلوط باللّوز المقشّر والصّعتر؛
تنشطر الزيتونة على الرغيف فتملؤه زيتاً، ويتدحرج كأنّه بنادق
عنبر.

- جبن رومي مقلو، تآكل القالب برغيف، فلا ينفخ ولا
يعطش.

- الجوز المقشّر الأبيض الحديث الذي طعمه أحلى من
العافية في البدن.

- خيار بخلّ.

- باذنجان مخلّل معمول بماء حبّ الرمان، يضرّس قبل أن
يؤكل.

صحاف (سكاريج) بلّور، بها :

ماء الليمون، ماء الحصرم، ملح داراني كالفضّة المسبوكة،
اللوز المروض، الفستق المقشور، السمسّم المقلو، كمون كرمانى،
بصل مراغى.

غَضائِر البوارد، بها :

فراريج كَسْكَرِيّة، وكُبود الدّجاج المُسَمّن، وصُدور البَطّ بماء
التفاح وماء حب الرمان والتوت الشامى، ودجاج بالجلاب، ولُبّ
الفستق واللوز والكرويا، وحُماض الأترج والليّمون.

غضائِر فيها :

الأسماك المملّحة المتنوعة، من شَبّوط وِنّي وسُرّة وقَاش
من الشّواء :

بطوط كسكريّة، جداء صرصريّة، دجاج مسمّنة هندية،
حملان رضع تركمانية، مدورة، طولها وعرضها واحد، فراخ
مسمّنة.

تحت ذلك :

جوزابة خشخاشية، وجوزابة الرقاق، وأرز بلبن حليب قد
ترك فيه الزعفران وذرّ عليه سكرٌ مدقوق. زلابية قاهريّة،
وزلابية مَحْشُوّة بدُهْن الفستق.

مائدة كأنها عروسة مجلية محفوفة بكل طريفة، فمن قانئ
بإزائه فاقع، ومن حالك تلقاءه ناصع، الجدا في حمرة الورد،
(وغيرها) في بياض القباطي.

ويرفع الطعام، ويأتي فرّاش متهلل الوجّه، نظيف الثياب،
حسن الشمائل، خفيف الروح، بيده خلال سلطاني مقوم كأنّه
مراود الفضّة. فيتناول الجماعة منه بتلطف.

ويقدم أشناناً أبيض وصندل مقاصيري، وذريعة المسك
والكافور، وحبّات الورد الجوري، سلطانياً ملوكياً، يرغي كما
يرغي الصابون، ويزيد كالسدر.

ويقدم طشت شبّه،^(٣١) عديم الشبّه، وإبريق نُقْرة^(٣٢) قطعة
واحدة من الطراز الأول، معتضديّ، مخنّق، مليح العروة، أنبوبته
منه؛ فيغسل القوم أيديهم، ويناولهم منديلاً ديبقي مخمل متوكلي
طرازي عمل مصر.

يقول كاتب الرسالة: هذه أوصاف موائد العراق!

وفيما أرى أن تعداد الأطباق للأصناف الواحدة كالحوامض
والبوارد واللحوم والحلوى، إنما تقدّم للاختيار حتى يجد كلّ
واحد حاجته ممّا يناسب طبعه ومزاجه حسب القواعد الصحيّة
التي عرفت عن الأغذية في ذلك الزمن.



(٣١) النحاس الأصفر.

(٣٢) الفضّة الممزوجة بالنحاس.

وتتكرّر وتتجدّد صورة الطعام والموائد العامرة في قصص «ألف ليلة وليلة»، وتتحرّر القصص من غير قيود في سرد أسماء الأطعمة ومكوناتها؛ تذكر تلك القصص طعام الفقراء المقتر عند اقتضاء السياق، كما في قصة علي الزبيق المصري^(٢٣) المكوّن من العدس والأرز واليخنّى وحبّ الرمان، وتفرد في تصوير ولائم المتّرفين، ففي قصة الحمال والبنات الثلاث،^(٢٤) يتجمع على المائدة التّفاح والسفرجل والخوخ، ومن المشموم الياسمين والريحان والتمرحنا والأقحوان والسوسن والزنبق والبنفسج، ثم لحم الضأن.

ومن الحوامض عصفور مالح، وزيتون مفسوخ، وزيتون مكّس، وجبن شامي، ومخللات محلاة وغير مُحلاة. ثم قلب الفستق والسّريب، وقلب اللوز، والقصب العراقي، والمّلبن البعلبكي، وقلب البندق، ثم حلوى قاهرية، ومشبك، وقطائف بالمسك محشية، ودلالات أم صالح، وسكب عثمانية، ومقرضة، وصابونية، وأقراص، ومأمونية، وأمشاط العنبر، وخبز الأرامل، ولقيمات القاضي، وكُلّ واشكر، وقميعات الظرفاء، وكشيكات الهوى. وللتعطّر ماء ورد، ومسك، وحصالبان، وعود، وقطع عنبر، وفانوسيات شمع، وطوافات. وقد يكون كل هذا لحبك السرد القصصي والإبهار، ولكنها، على أية حال، أسماء لمسميات

(٢٣) ألف ليلة وليلة ٢: ٢٠٥ - طبعة بولاق، إعادة نشر مكتبة المثنى - بغداد.

(٢٤) ألف ليلة وليلة في أصوله العربية الأولى، الليلة ٢٣، ٢٤، الصفحات ١١٧، ١٢٧ تحقيق محسن مهدي، لندن - هولانده ١٩٨٤.

حقيقية في عالم المأكول والمشروب والمشموم، لها بيانات مسجلة عن طبخها وإعدادها.

- والمستوى الثاني: تمثله دواوين بعض الشعراء والمجموعات الشعرية، فقد وصف بعضهم الأطباق والأصناف اللذيذة المستساغة، وأكثر الآخرون في ذكر ما حُرِّموا منه، ومن مشاهير شعراء هذا الفن: عبد الله بن المعتز، وكُشاجم الذي كان في أول أمره طباًخاً لسيف الدولة، وابن الرومي الذي تفوق في التعبير عن باطن الشاعر الشرهة نحو ما يشتاق إلى التهامه، ويعوزه الفقر عن إدراكه؛ ومع تكرّر هذه الأنماط والصور المتعاقبة في آثاره، متغزلاً باللوزنيج والقطائف والزلابية وغيرها، نكتفي بالإشارة إلى بعض أرجوزة تتضمن وصف «لمجة» باردة خفيفة لا ينسى فيها إلى جانب بيانه التقريري ودقة نعته، وإشراك حواسه أن يعبر عن شراسته أبرع تعبير. وقد لقّب فيها نفسه «بأنعت النُّعَات»^(٢٥) الذين يُسألون عن وصف «مجمع اللذات» من المطاعم، يقول:

جَرَذَقْتِي خُبْزٍ مِنَ السَّمِيدِ	خُذْ يَا مَرِيدَ (المَأْكُلِ) ^(٢٦) اللَّذِيذِ
فَاقْتَسِرَ الحَرْفَيْنِ عَنْ وَجْهِهِمَا	لَمْ تَرَ عَيْنَا نَاطِرٍ شَبْهَيْهِمَا
فَانْتَفَ عَلَى إِحْدَاهُمَا تَائِقًا	حَتَّى إِذَا مَا صَارَتَا صَفَا صَفَا
تَذُوبِ جُودَابَاهُمَا بِالنَّقْخِ	مِنْ لَحْمِ فَرْجٍ وَلَحْمِ فَرْخٍ

(٢٥) ابن الرومي، علي بن العباس، أبو الحسن: الديوان ٦: ٢٦٤٨، تحقيق حسين نصار - الهيئة المصرية العامة للكتاب - القاهرة ١٩٨١.
(٢٦) في الديوان: الأكل.

واجعل عليها أسطراً من لوز
 إعجامها الجبن والزيتون
 حتى ترى ما بينها مثل اللبن
 واعمد إلى البيض السليق الأحمر
 وترب الأسطر بالملح ولا
 وردد العينين فيها لحظاً
 ومتع العين بهما ملياً
 (وامسك بنابيك) وكدماً كدماً
 معارضات أسطراً من جوز
 وشكلها النعنع والطرخون
 مقسومة كأنها وشي اليمن
 (فدرهم) الجبن وبه ودنر
 تكثر، ولكن قدراً معتدلاً
 فإن للعينين منها حظاً
 وأطبق الخبز وكل هنيئاً
 تسرع فيما قد بنيت الهدماً

ومنهم في العصور المتأخرة (القرن الثامن الهجري) الشاعر
 المصري يحيى بن عبد العظيم الجزار،^(٢٧) الذي لم يمل الحديث
 عما يشтаقه من أصناف الحلوى، فكان يستهدها ممن عرف من
 الكبار بأسلوب فيه ظرف وسخرية، وتقرير لواقع يؤسه وحرمانه
 الذي يحرك به التأثر والتعاطف، ويعبر الجزار بذلك عن طبقة
 الفقراء الذين يقتصرون على ضرورات الغذاء الساذج، ولا
 تسعف مواردهم بالتوسع في طيبات الطعام، يقول في الكنافة:^(٢٨)
 سقى الله أكناف الكنافة بالقطر وجاد عليها سكر دائم الدر
 وتباً لأوقات المخلل إنها تمر بلا نفع وتحسب من عمري

(٢٧) الصفدي: الواح بالوفيات، الجزء ٢٨، الترجمة رقم ١٦٧ (قيد الإعداد).
 تحقيق إبراهيم شبوح، المعهد الألماني - بيروت ٢٠٠٤.

كان يحيى قصاباً فانصرف إلى الشعر ثم عاد إلى صناعته، فعوتب، فقال:
 لا تلمني يا سيدي شرف الدين إذا ما رأيته قصاباً
 كيف لا ألزم الجزارة ما عشت حفاظاً وأرفض الآدابا
 وبها كانت الكلاب ترجيني وبالشعر صرت أرجو الكلابا

(٢٨) يحيى الجزار: تقطيف الجزار ١٢٢ (مخطوط دار الكتب الوطنية التونسية،
 رقم ٩٧١٨).

أهيم غراماً كلما ذكر الحمى وليس الحمى إلا القطارة بالسفر
ولي زوجة إن تشتهي قاهرةً أقول لها ما القاهرية في مصر
أو يقول^(٣٩) فيها في غمرة ما قال:

ما رأت عيني الكُفافة إلا عند بيعها على الدكان
ولعمري ما عاينت مقلتي قطراً سوى دمعها من الحرمان
ولكم ليلة شبت من الجو ع عيوناً إذ جزت بالحلواني
حسرات يسوقها القلب للطرف ف فويل للطرف عند العيان

- والمستوى الثالث: من النصوص - وهو الأهم - يحتاج إلى
عرض وإلى تفريع، نختزلهما جهد الطاقة :

فقد خلف لنا ابن النديم في كتابه الفهرست^(٤٠) بيانات عن
ألف في الطب يخ مَمَّ عاشوا أواخر القرن الثاني والثالث
الهجريين، وذكر من بينهم أطباء كتبوا ما كتبوه إجابة لرغبة
بعض الأمراء لفهم علاقة الأغذية بالقوى، فكتبوا عن أمثل ما
يؤكل بالنظر للصحة؛ ولعل العمل المنفرد والمستغرب من - خلال
هذا النص - ما ذكره عن تلميذ الكندي الفيلسوف أحمد بن
الطيب السرخسي،^(٤١) الذي كتب كتاباً في الطب يخ للخليفة
المعتضد العباسي، رتبته على الشهور والأيام، وما يقدم في كل
وجبة منفردة. ولم تصلنا الكتب التي ذكرها ابن النديم، عدا

(٣٩) المصدر نفسه ٢٢ب.

(٤٠) ابن النديم: الفهرست ١٨٥، ١٩٦، ٢٠٠، ٢٢١، ٢٣٥، ٢٣٩، ٢٤١، ٤٩٣ - دار
الكتب العلمية - بيروت ١٩٩٦.

(٤١) ابن النديم: المصدر نفسه ٤٢٢، عيون الأنباء ١: ٢١٥.

فقرات ووصفات متعددة من كتاب الطبخ الذي ألفه الأمير إبراهيم بن المهدي بقيت متناثرة ومنقولة عنه في كتب الطبخ التي كتبت بعده.

وبعد هذه المادة التاريخية المنقطعة، ماذا وصل إلينا من نصوص تراث الطهي المعبر مباشرة عن الموضوع ؟

في سنة ١٩٣٤ نُشر في المَوْصل كتيبٌ صغير يحمل اسم كتاب الطبخ لمؤلفه محمد بن الحسن البغدادي، وترجمه A.J. Arberry سنة ١٩٣٩، وعرف بكتاب الطبخ البغدادي، ونسخة الأصل محفوظة بخط مؤلفها في مكتبة نور عثمانية^(٤٢) وعليها تاريخ نسخها سنة ٦٢٢هـ. وصدر هذا البغدادي عمله بمقدمة قصيرة^(٤٣) برّر فيها عمله بما أحله الله من الطيبات في المأكّل، وأباح التمتع به وبما لم يشبّه محرّم، فقال: ﴿كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا﴾ (المؤمنون: ٢٣). ويذكر أنه وقف على كتب مصنّفة في صنعة الطبخ، بها أشياء مستغربة لا تأنس الأنفس لها، ولما كان ممن يفضّل المأكّل على بقية الملاذ، ألف لنفسه - ولما أحب استعماله - كتابه هذا في الطبخ، ذاكرًا فيه ما اختاره، ورتّبه على عشرة أبواب، تناول فيها: الحوامض، والسواذج، والقلايا والنواشف، والهرايس والتتوريات، والمطجنات والبوارد، والأسماك، والمخللات والمطيبات، والجواذيب والأخبصة،

(٤٢) رقمها ٤٧١.

(٤٣) من اب إلى ١٣.

والحلاوات، والقطائف. وعقب على هذا بمقدمة عما يحتاج إلى معرفته من قوانين الطبخ.

وقد ظل هذا الكُتيب - وحده - لمدة طويلة دليلاً مهماً عن موضوعه، يشرح ما يرد في النصوص من أصناف الأطعمة، ويعبر عن التنوع وطيب العيش. ثم بدأت مع حركة نشر التراث تظهر - تبعاً - أعمال أكثر أهمية وتعبيراً عن عصورها، وربما أصبح المغرب والأندلس أكثر حظاً في هذه التغطية النوعية الحضارية. ففي سنة ١٩٦٢ نشر نص مجهول^(٤٤) عن الطعام أيام الموحدين في الأندلس. وفي سنة ١٩٨٤ ظهرت الطبعة الثانية من كتاب فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان، لابن رزّين^(٤٥) التّجيبّي، من عصر بني مرّين في المغرب والأندلس. وصدر كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطّيبات والطيب،^(٤٦) منسوباً لابن العديم، في مجلدين كبيرين، توسع فيهما المحققان بشرح المصطلح، وترجمة الأعلام. وكان هذا الكتاب الكبير موضع دراسة وتعريف معمق منذ منتصف القرن العشرين، فقد نشر عنه مكسيم رودنسن بحثاً مستوفى في مجلة الدراسات الإسلامية سنة ١٩٤٩.^(٤٧) تطرّق فيه إلى أهم الأعمال التي

(٤٤) نشره امبروزيو أويني ميراندا في صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدرّيد ١٥-٢٤٢، المجلدان ١٠، ٩ - ١٩٦١-١٩٦٢.

(٤٥) نشرته دار الغرب الإسلامي، في بيروت ١٩٨٤ (ط٢) بتحقيق محمد بن شقرون، وإشراف إحسان عباس.

(٤٦) صدر عن معهد التراث العربي بجامعة حلب - سورية سنة ١٩٨٦ بتحقيق سليمة محجوب ودرية الخطيب.

(٤٧) M. Rodinson, *Recherches sur les Documents Arabes Relatifs à la Cuisine*, Revue des Etudes Islamiques 1949 (Paris 1950).

تناولت الطبخ، وقدم قائمة عن أشهر مؤلفاته منذ عصر الجاحظ. وظهر في هلسنكي نص متميز لابن سيار الوراق، اسمه كتاب الطبخ،^(٤٨) ومع أهمية هذا النص المشتمل على نحو ١٣٢ باباً تحفل بالوصفات المتنوعة وبالشعر، إلا أن طباعته بدائية رديئة، وبحاجة إلى إعادة عمل. وتكتمل هذه المجموعة التي بين أيدينا بنص مجهول المؤلف، يعتبر نموذجياً في محتواه ومستوى تحقيقه، هو كتاب كنز الفوائد.^(٤٩)

إن هذه الجمهرة المباشرة في فنون الطبخ، كفيلة بأن تقدم لنا بعض الدلالات العامة عن طبيعة هذا الموضوع، ومسالك التأثير والتأثير فيه. فمن حيث توثيق النصوص نفسها اتضح أن طبيعة هذه الكتب التي عُرِفَتْ وهو كتاب محمد بن الحسن البغدادي المؤرخ بسنة ٦٢٣هـ، لم يكن عملاً أصيلاً، وإنما هو تلخيص موجز ومحرف لنص كنز الفوائد، استقى منه أغلب وصفاته، ونسخ مقدمته نسخاً حرفياً محرّفاً،^(٥٠) ولم يشر إلى مصدره. وتبقى قيمة بقية المجموعة قائمة، تغطي مواقعها وعصورها تغطية شاملة أمينة، في انتظار ما تكشف عنه الأيام من نصوص أخرى.

(٤٨) ابن سيار الوراق: كتاب الطبخ، حققه كاي أورنبيري، وسحبان مروة - رقم ٦. في سلسلة دراسات شرقية، نشرته The Finnish Oriental Society - هلسنكي ١٩٨٧.
(٤٩) مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموالد - حققه مانويل مارين وديفيد واينز، وصدر برقم ٤. في النشرات الإسلامية للمعهد الألماني - بيروت ١٤١٣هـ/ ١٩٩٣م.
(٥٠) تقارن مقدمة كنز الفوائد ص ٥ مع مقدمة البغدادي المنسوخة بخطه ليلاحظ على جوانبها الاستكمال بخط أحدث، وتصويب الكلمات التي كتبت خطأ.

ولقد عدلت هذه المجموعة المتناظرة نظرتنا لمفهوم الغذاء في رقع العالم الإسلامي المتباعد، وأبرزت إلى حد كبير معنى التطور في عادات الأكل التي كانت سائدة طيلة العهد العربي في جزيرة العرب ثم في بلاد الشام. لقد كان أثر العصر العباسي واضحاً في فتح تقاليد جديدة وفدت من بلاد فارس وما بين النهرين ومن مختلف بلدان شمال وشرق آسيا وغرب العالم الإسلامي على ثقافة الغذاء، وتتمثل في هذا الذي نجده بوفرة في صفات الأطعمة التي سجلتها كتب الطبخ؛ وكان من أهم ما أفادته هذه التصانيف أنها أصبحت تميز موادها فتنسب الأطباق لمصدرها أو لوطنها الذي جاءت منه؛ أو لمن صنعت له، وبهذا تصبح خارطة التحرك والتداخل بينة للمتابع.

ففي الوصلة إلى الحبيب نجد من أطعمة المغاربة الكسكسو، وطرايطير التركمان، والإخميمية، والقاهرية، والشرائح المصرية، والشرائح الكرجية، والشواء الإفرنجي، وشرائح العرب، والإسكندري، وعمل الروم، والمتوكلية، والنَّد الذي كان من بُخور ابن الأغلب بالقيروان، والبخور البرمكي، وتصعيد ماء الورد الرطب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم.

وكتاب ابن سيار في الطبخ من النصوص البالغة الأهمية؛ لشمولها وحسن ترتيبها وقدمها، إذ يمكن ترتيبه بين أعمال القرن الرابع للهجرة، وقد كتبه مؤلفه لأحد الرؤساء، وصدره

بقوله: ^(٥١) « سألت - أطلال الله بقاءك - أن أولف لك كتاباً أجمع لك فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء، وقد عملت - أطلال الله بقاءك - كتاباً شريفاً... يجمع كل الألوان، وأغنيئك عن النظر في الكتب المؤلفة لقدمات الفلاسفة في إصلاح الأغذية من المأكولات المقوية »، فكان كتابه هذا من التصانيف المدمجة التي توحدت فيها الوصفات، وبيان القوى، والأدب الوصفي في الوقت ذاته. ورغم المصادر الإيرانية الواضحة من تسميات الأكل، إلا أن مصادر الأطعمة وتسمياتها لم تتعد العراق وما يتصل به من شخصيات، مثل جعفر البرمكي، وما صنعت أم الفضل للمهدي، وإبراهيم بن المهدي والمأمون، ومما عمل أبو سمين للوائح، وما اختاره الرشيد، وصيفة صباغ من نسخة المعتمد، ومن نسخة الوائح، وصباغ أصفهاني، وآخر لابن ماسويه، وأرزيه للمتوكل، وزيرباجة لإبراهيم بن المهدي صنعها للمعتصم. وزيرباجة للمأمون، وأسفيداج لإبراهيم بن المهدي. وقد وفق ابن سيار بما التزم في المقدمة، فلم يخرج عن أطعمة الرؤساء والملوك. فهل كانت كل وصفات ابن سيار مسندة بحق وبأمانة إلى دار الخلافة العباسية؟ أم أعادت تلك الأوساط العالية من المدينة صياغة تركيب الأطعمة الوافدة وغيرت نسبتها، شأن استعلاء العواصم التاريخية!

ويقف على سوية كتاب طببخ ابن سيار من حيث الشمول والإحاطة وحسن التأليف، كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد، إلا

(٥١) الطببخ ٢

أنه يختلف عنه كل الاختلاف في مستوى تحقيقه الجيد، وضبط ملتبسات النص، ثم بخروج النص نفسه إلى خارج القطر الذي كتب فيه، إلى مقاطعات ومدن مختلفة، فنجد فيه طبيخ أهل الشام وبغداد والموصل والمغرب والأندلس واليمن وبلاد الروم، وجرجان والعراق وأسيوط والنوبة والاسكندرية ونابلس وأخميم والترك والقاهرة والصغد والكرد. وفيه بعض المأكّل المنسوبة إلى من اشتهرت بهم، كالمأمونية، والمتوكلية، والبورانية، والإبراهيمية، وأصابع زينب، وبعض الأسماء الدالة على الأصل الإيراني كالزيرباج والفالودج والطباهجة والسكباج.. الخ. وسواء كان الكتاب مصرياً أم شامياً أم عراقياً، فإنه سجل قصة التشابك الحضاري في حياة الناس من خلال الهجرة والانتقال.

وفي الجناح الغربي حيث سجل الأندلسيون - مثل غيرهم من الشعوب الإسلامية - مظاهر حضارتهم، نجد هذا النص المجهول المؤلف الذي يقدم إفادات تاريخية حضارية لافتة، يذكر ما كان يُصنع^(٥٢) بمراكش بدار أمير المؤمنين الموحدي أبي يوسف المنصور، وأطعمة كانت معروفة أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر ومأكّل مدن غرب الأندلس مثل: قرطبة وإشبيلية وشريش. ويطلّ على خارج الأندلس من خلال وصفات أطباق مسندة لمواقعها تعبّر عن انفتاح واسع، فنجد فيه صفة صنهاجي ملوكي، ولون ذكره الرازي، ولون مصري، ويصف

(٥٢) الطبيخ في المغرب والأندلس ٢١٢

الزيرباجة والجعفرية والمروزية (وهي من أطعمة إفريقية والبلاد المصرية)، ولون لابن المهدي، ودجاج عباسي، ودجاج إبراهيمي، وصنعة برمكية، وفروج مصري، وسكرية من إملاء أبي علي البغدادي،^(٥٣) وعمل القاهرة، وتفايا صقلية، ومسروق الصقالبة، ومثلثة فارسية، وعمل عُمانية، وبقلية لزياب، وصنعة البورانية، واللمتونية، وطبخ الأرز ببلاد المشرق، والطيطلية، والقرصة التونسية، وقرصة التمر لأهل إفريقية، ولون صقلي. وبعض المأكّل التي يعدّها هذا النصّ لا تزال باقية بأسمائها. ومن طرائف ما تضمّنه هذا الكتاب صفة عجل مشوي صنع للسيد أبي العلاء في سبّته:^(٥٤)

يُعدّ كبش، وإوزة، ودجاجة، وفرخ حمام، وزرزور، وعصفور، تنظف وتشوي. ثم يدهن الكبش بمرق الشّواء الموصوف، ويخاط الفتح على ما تقدم، ويدخل الكبش في التّنور حتى ينضج، ثم يدخل في جوف عجل قد أعدّ ونظف، ويخاط عليه، ويدخل في التّنور حتى ينضج. ويذكر من عادات الأندلسيين^(٥٥) أن من سبق إلى المخ فأخرجه على المائدة ألا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة، وألا يذوق منه شيئاً حتى يطعمه لصديقه، والمطعم عنده.

(٥٣) المصدر نفسه ٩١، وأبو علي البغدادي هذا لعله أبو علي القالي الذي رحل إلى الأندلس ونقل معه كتب أهل المشرق، فباع بعضها بالقيروان ودخل قرطبة وأشاع علمه، انظر فهرست أبي بكر بن خير الأموي الإشبيلي ٢: ٥١١، ٥٢٣، نشر إبراهيم الأبياري، المكتبة الأندلسية ٩، دار الكتاب المصري، دار الكتاب اللبناني ١٩٨٩.

(٥٤) المصدر نفسه ٢٢، ٢٣.

(٥٥) المصدر نفسه ٢٦.

والى جانب كل هذه الإفادات فإن كتب الطبخ عامة يمكن
الإفادة المباشرة منها في صنع معاجم مشروحة لألوان الأطعمة،
وأسماء الأسماك والطيور، والأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ
الأطعمة، والمصطلح الرابط بين كل هذه العناصر؛ وهو باب
(فيلولوجي) يضاف إلى جوانب البحث التي تتطلبها دراسة هذا
الموضوع.



ونختم هذا الحديث الذي ليس من السهل إنهاؤه، بما تبدأ
به كل مصنفات الطبخ، وذلك بالحديث عن نظافة الطباخ^(٥٦)
وقص أظفاره خاصة وغسل يديه المتكرر، ثم غسل القدور. وما
يراه بعضهم من ألا يطبخ في قدر الفخار مرتين، ويرى قوم
استبدالها كل يوم أو كل خمسة أيام تحوطاً مما يعلق بها من
بقايا الأكل القديم فيفسد الطبخ ويضر بالصحة. وقد طبخ^(٥٧)
أحد طباخي الملوك لأصحابه سكباجة من اللحم والخل، فإذا هي
في غاية الحسن وطيب الرائحة، وإذا هي خلاف ما عرفوه،
فسألوه عن الحال في ذلك، قال: أترى الطبخ الذي يطبخ في
مطبخ السلطان هو غير الألوان المعروفة، أليس غير الخل والبقل
واللحم والبادنجان والقرع والزعفران وما يقع منها، وإنما المعنى
فيها نظافتها ونظافة القدر، بإحكام غسلها من قبل الطبخ ومن
بعد تفريغها. وذكر الأندلسيون^(٥٨) « أن بعض الناس يقولون إن

(٥٦) كنز الفوائد ٥، طبخ ابن سيار ٨، فضالة الخوان ٢١.

(٥٧) ابن سيار: الطبخ ٩.

(٥٨) الطبخ في المغرب والأندلس ٧٩.

أطيب الطعام ما لم تر العين، وليس كذلك عندهم، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحسّ ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعه .»

وإهمال الطباخين لشروط النظافة - دعا كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمرُوا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعت الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى أَلْفُوا الطبخ، وأَلْفُوا في ذلك كتباً كثيرة، ومنهم أحمد ابن المعتصم، وإبراهيم بن المهدي، ويحيى بن خالد، والمعتمد، وعبد الله بن طلحة، ثم أناس من بعد هؤلاء، من العلماء، والحكماء، والكتاب، والوزراء، وخواص الناس. وكان ابن رُزَيْن التُّجِيبِي^(٥٩) صاحب فضالة الخوان يشترط على الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان: كالزيتون والمري - ألا يباشروا عملها وهم جُنُب، مزيداً في التقوى، وتحوطاً من الأوساخ. والنظافة أيضاً من شروط أدب المؤكلة على المائدة، تغسل اليد قبل الطعام وبعده، وقد كان أحدهم^(٦٠) يبطيء في غسل يده ويقول: حكم اليد أن يكون زمان غلسها بمقدار زمان أكلها.

وكانت الحِسْبَة، وهي الرقابة الرسمية على الأكل، ومواده، تشمل الكشف عن المطبخ وأدواته، فاستحسنوا أن تخزن الأبخار المدقوقة في براني الزجاج^(٦١)، ووضعوا للمطبخ قواعد^(٦٢) حتى لا

(٥٩) فضالة الخوان ٢٥٦.

(٦٠) ابن سيار: المصدر المتقدم ٣٣٢، ٣٣٤.

(٦١) المصدر نفسه ١٢.

(٦٢) المصدر نفسه ١٢.

يؤثر الدخان في طعوم الأطباق، فحدّثوا أن يكون الموقد مستطيلاً منحرفاً للتمكّن من النار فيه، ولتكن فيه منافس لخروج الدخان ودخول الريح، وأجود ما كان في نصف قامة الإنسان.

ونشير إلى أن كتب الطبخ لا تعبّر عن العصر الذي جمعت فيه فحسب، بل هي حصيلة تقاليد سابقة ومستمرة، قد يدركها التطوير والتجديد، وانتقاء المفردات المكونة بحيث تنقص أو تزيد، ولكنها من حيث هي، فإنّها عريقة ومستمرة، وبعضها لا يزال على تفاصيله وتراكيبه إلى اليوم.

ولا شك أن العواصم حيث تتركز الثروة وقصبات الحكم - كانت تتمتع بميزات خاصة في تلقي المؤثرات وجديد المواد الغذائية، مقرونة بوصفات تركيبها بواسطة انتقال الإنسان إليها من أقاليم ومدن أخرى. وهذا معيار حقيقي لتفسير التنوع في أغذية المدن. ولا شك أن مدينة مكة التي تنسب إليها البرام المكية لجودتها، كانت أكبر مركز لهذا التنوع الغذائي، بما يرد إليها من أصناف الناس والشعوب المختلفة، وكلّ يرد بعباداته وأساليب حياته، فيُبقى من ذلك أثراً ولا شك؛ ومن خلال تلك الآثار يمكن أن نقف على شبكة التداخل والتلاقح التي تربط العالم الإسلامي وتشده إلى بعضه.

إن هذه الإطالة السريعة لم تنظر إلى وحدات الزمن المقارنة، ولا إلى الأرضية الاجتماعية المركزة في بلد أو قطر

صفحة مفقودة

- التذكير بكتب قوى الأغذية وطبّها، وهو باب كثير فيه التأليف، وأصبح يمثل حالة وعي عام عند أكثر المسلمين، رغم مخالفة الكثير من محتوياته للعلم الحديث.

- التذكير بتفسير الأطباء المسلمين للحواس الأساسية، وأهميتها في تطيب الطبخ وتذوقه، وهما حاستا الذوق والشم، وقد كان الطيب عنصراً ملازماً في إعداد الغذاء بفضل الأبخار والتوابل.

- النصوص بمستوياتها الثلاثة: الأدبية، والشعرية، والمباشرة.

وبكل هذا يمكن أن يكون لهذا المنهج أهمية خاصة في درس موضوع المائدة والغذاء في العالم الإسلامي.